



LUNCH & DINNER MENU

σερβίρεται από τις 15:00 έως τις 23:00 | served from 15:00 till 23:00

Cold Appetizers

Sea Bass Ceviche	15
λαβράκι μαριναρισμένο με φρέσκο κρεμμυδάκι, σκόρδο, σόγια, σησαμέλαιο, lime, γκρέιπφρουτ & άνηθο. sea bass marinated with spring onion, garlic, soy, sesame oil, lime, grapefruit & dill.	
Tuna	16
τόνος* μαριναρισμένος σε πικάντικη σάλτσα λαδολέμονο & ψητό κουνουπίδι tuna* marinated in spicy lemon-olive oil sauce & roasted cauliflower	
Mandarin Octopus	16
τρυφερό χταπόδι μαριναρισμένο σε ξύδι μανταρινιού σερβίρεται δροσερό tender octopus marinated in mandarin vinegar served chilled	

Greek Spreads

Tarama	7
κρέμα λευκού ταραμά με πέρλες λεμονιού, ελαιόλαδο άνηθου & φρυγανισμένο ψωμί white tarama cream with lemon pearls, dill oil & toasted bread	
Tzatziki	6
στραγγιστό γιαούρτι με αγγούρι, σκόρδο, άνηθο & ζεστή πίτα strained yogurt with cucumber, garlic, dill & warm pita	
Santorini Fava	6
βελούδινη φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμύδια, κάπαρη & παρθένο ελαιόλαδο velvety Santorini fava with caramelized onions, capers & virgin olive oil	
Aegean Hummus	7
κρέμα ρεβιθιού με καραμελωμένα ρεβίθια, ταχίνι & ζεστή πίτα chickpea cream with caramelized chickpeas, tahini & warm pita	

Hot Appetizers

Pita Bread	5
χειροποίητα πιτάκια με ντομάτα & ξινομυζήθρα Πάρου handmade mini pitas with tomato & Paros xinomizithra cheese	
Paros Revithada	9
ρεβιθάδα Πάρου με κρέμα λευκού ταραμά parian Revithada with white tarama cream	
Zucchini Chips	8
τηγανητά κολοκυθάκια με τζατζίκι & ανθό αλατιού fried zucchini with tzatziki & sea salt flakes	
Spanakopita Bites	8
τραγανές μπουκιές σπανακόπιτας* με δροσερό dip ελληνικού γιαουρτιού crispy spinach* pie bites with refreshing Greek yogurt	
Volcano Saganaki	9
κίτρινο τηγανητό τυρί σε κρούστα από παξιμάδι χαρουπιού & μαρμελάδα ντομάτας fried yellow cheese in carob rusk crust & tomato jam	
Santorini Octopus	19
χταπόδι* μαγειρεμένο με Vinsanto Σαντορίνης, μέλι & chips πατάτας slow-cooked octopus* with Santorini Vinsanto wine, Ikaria honey & potato chips	
Traditional Keftedakia	10
κεφτεδάκια με δυόσμο, σάλτσα τομάτας & κρέμα γιαουρτιού greek meatballs with spearmint, tomato sauce & yogurt cream	
Crispy Fried Calamari	15
καλαμαράκια* τηγανητά με σάλτσα tartar & χοντρό αλάτι fried calamari* with tartar sauce & coarse salt	

Salads & Vegetables

Shrimps Tempura	15
γαρίδες* τεμπούρα, καρδιές μαρουλιού, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών, σουσάμι σόγιας tempura shrimp*, romaine hearts, citrus vinaigrette, sesame soy	
Greek Salad	13
ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές Καλαμάτας, κρίταμος, κάπαρη, βαρελίσια φέτα, ρίγανη, παξιμάδια & παρθένο ελαιόλαδο tomato, cucumber, pepper, onion, Kalamata olives, rock samphire, capers, barrel-aged feta, oregano, rusks & virgin olive oil	
Ntakos	11
κριθαροκουλούρα με ξινομυζήθρα Πάρου, κάπαρη, πάστα ελιάς, φρέσκια ντομάτα, ρίγανη & παρθένο ελαιόλαδο barley rusk, Paros xinomizithra cheese, capers, olive paste, fresh tomato, oregano & virgin olive oil	
Sunset Salad	14
σπανάκι, φύλλα ρόκας, σταφίδες, γλυκόξινο αχλάδι, μανούρι, λιαστή ντομάτα & σάλτσα balsamico με ginger spinach, rocket leaves, raisins, sweet & sour pear, manouri cheese, sun-dried tomato & balsamic-ginger dressing	

Pasta & Risotto

Creamy Shrimp Risotto	19
ριζότο γαρίδας* με φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθο, bisque γαρίδας & ξύσμα λάιμ shrimps* with spring onion, dill, shrimp bisque & lime zest	
Chicken & Mushrooms	14
πένες με στήθος κοτόπουλο*, κρέμα μανιταριών champignon, λάδι τρούφας & κρητική γραβιέρα penne with chicken* breast, champignon mushroom cream, truffle oil & Cretan graviera	
Linguine Seafood	18
λινγκουίνι με γαρίδες*, μύδια*, καλαμάρι* & vongole* linguine with shrimp*, mussels*, calamari* & vongole	

From The Sea

Greek Style Fish & Chips	15
μπακαλιάρος* φιλέτο τηγανητός με sauce tartar & τηγαν. πατάτες fried cod* fillet with tartar sauce & fries	
Fisherman's Shrimp	17
ψητές γαρίδες* με λαδολέμονο, κους κους κουνουπιδιού & sauce tartar grilled shrimp* with lemon-olive oil, cauliflower couscous & tartar sauce	
Sea Bass Fricassée	24
φιλέτο λαβράκι με κρέμα σελινόριζας, καρδιές μαρουλιού, σπανάκι, καρότα, κολοκύθια & σάλτσα λεμονιού sea bass fillet with celery root cream, lettuce hearts, spinach, carrots, zucchini & lemon sauce	
Sea Bass Fillet	22
φιλέτο λαβράκι ψητό με λαχανικά σχάρας sea bass fillet grilled served with grilled vegetables	

From The Land

Traditional Moussaka Plate	13
μουσακάς με μελιτζάνα, πατάτα, μοσχαρίσιο κιμά με άρωμα ντομάτας & ελαφριά μπεσαμέλ moussaka with eggplant, potato, minced beef & light béchamel	
Slow Cooked Lamb	19
αρνί κότσι με πουρέ μελιτζάνας & σάλτσα demi-glace αρνιού lamb shank with eggplant purée and lamb demi-glace	
Rib Roast Steak	26
σπαλομπριζόλα ψητή, με baby πατάτες φούρνου grilled rib roast steak with oven-roasted baby potatoes	
Smyrna Kebab	16
μοσχαρίσιο & αρνίσιο κεμπάπ πάνω σε πίτα με σάλτσα γιαουρτιού, ψητή ντομάτα & πιπεριά, μαριναρισμένο κρεμμύδι & πατάτες τηγαν. beef & lamb kebab on pita with yogurt sauce, grilled tomato, pepper, marinated onion & fries	
Chicken Souvla	15
σούβλα από μπούτι κοτόπουλο* με γλάσο πιπεριάς, πουρέ γλυκοπατάτας & ψητά λαχανικά chicken* leg skewer with spicy pepper glaze, sweet potato purée & grilled vegetables	
Picanha Steak USA	31
+ σάλτσα chimichurri sauce chimichurri	5
+ μπρόκολο σχάρας grilled broccoli	5

Desserts

Daily Selection of Ice Cream & Sorbets (per scoop) μπάλα παγωτού ή sorbet	3,5
Tiramisu Truffles με κρέμα anglaise αρωματισμένη με εσπρέσο with espresso-infused crème anglaise	10
White Chocolate Baklava παγωτό μπακλαβά με τραγανά φύλλα κρούστας, αμύγδαλο, φιστίκι, σιρόπι & κανέλες λευκής σοκολάτας baklava ice cream with crispy phyllo, almonds, pistachios & white chocolate syrup	9
Homemade Lemon Pie πάστα φλώρα με κρέμα λεμόνι & Ελβετική μαρέγκα pasta frolla with lemon curd & Swiss meringue	10



Water

μ. Artisan Still Water 700 ml	3
μ. Artisan Sparkling Water 250 ml	4
μ. Artisan Sparkling Water 700ml	5,5

Refreshments

Coca-Cola 250 ml	4	Βίκος Pink Grapefruit 250 ml	5
Coca-Cola zero 250 ml	4	Βίκος Tonic 330 ml	5
Fanta Orange 250 ml	4	Βίκος Soda 330 ml	5
Fanta Lemon 250 ml	4	Amita Sour Cherry	5
Fanta Blue 250 ml	4	Amita Peach	5
Sprite 250 ml	4	Amita Motion	5
		Red Bull 250 ml	5

Beers

Mamos 330 ml	5,5
Heineken 0.0 330 ml	5,5
56 330 ml	6
Corona 330 ml	7

CHORA

RESTAURANT BAR

Αγορανομικά υπεύθυνη: Ιωάννα Καλπάκη.
Οι τιμές αναφέρονται σε € και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει,
αν δεν λάβει το κατάλληλο παραστατικό ή απόδειξη.
Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε πιστοποιημένο ηλιέλαιο,
στα μαγειρευτά & τις σαλάτες αγνό παρθένο ελαιόλαδο.
Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργία ή δυσανεξία.

Responsible for market regulations: Ioanna Kalpaki.
Prices referred in € and include all legal charges.
Customer is not obliged to pay if he doesn't receive a receipt or invoice.
We use certified sunflower oil for frying,
virgin olive oil for cooking & for our salads.
Please let us know any possible allergy or intolerance.

*κατεψυγμένο / * frozen